

# FESTIN DE POMMES ET DE CACAHUÈTES



# FESTIN DE POMMES ET DE CACAHUÈTES

## De quoi ai-je besoin ?

- 5 pommes
- 150 g de beurre de cacahuète
- 5 cuillères à soupe de yaourt végétal
- 5 cuillères à soupe de miel
- Noix
- Copeaux d'amandes
- Cannelle en poudre



## Comment préparer ?

1. Préparer la pâte à tartiner : mélanger le beurre de cacahuète, le yaourt et le miel jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2. Hachez les noix pour leur donner du croquant.
3. Laver les pommes et enlever uniquement le cœur (la peau peut rester).
4. Couper la pomme en fines rondelles d'environ 0,3 cm d'épaisseur.
5. Étalez le beurre de cacahuètes sur les tranches de pommes.
6. Garnir les tranches de pommes de noix, de copeaux d'amandes et d'une pincée de cannelle.